

ENTREES - STARTER

	Euros
Soupe de poissons de roche, Rouille et croûtons aillés Rock fish soup, rouille sauce and garlic finger croutons	24.00
Foie gras de canard au poivre de sansho, chutney fraise-rhubarbe, pain de campagne grillé Duck foie gras in sansho pepper, chutney of strawberry and rhubarb, toasted countryside bread	28.00
Tataki de thon " albacore " au sésame et coriandre feuilles, taboulé végétal de quinoa Tatak of yellowfin tuner in sesame and soy sauce, coriander leaves, vegetal tabbouleh in quinoa	24.00
Risotto crémeux aux pistils de safran, palourdes et copeaux de parmesan Creamy risotto in saffron, clams and parmesan shavings	28.00

POISSONS (Selon Arrivage) - FISH

Sar sauvage en filet cuit en papillote aux feuilles de figuier Pommes grenailles, tomates, citron et oignon Steamed wild sar fillet wrapped in fig leaves Grenaille potatoes, tomato, lemon and onion	44.00
Pagre sauvage en filet, jus anisé à l'aneth Fenouil bulbe safrané, tomate et oignons grelots caramélisés Wild pagre fillet, anised jus in dill Fennel bulb in saffron, tomato, glazed oignon	40.00
Sole entière cuite meunière, petit câpres et beurre citronné Carottes des sables glacées et pommes de terre grenailles Whole sole meunière, capres, lemon butter Glazed sans carrots, grenaille potatoes	62.00
Homard bleu de notre vivier grillé en carapace, coulis de crustacés Riz et légumes de saison Whole grilled French blue lobster, crustacean sauce, flavoured rice, Seasoned vegetables	(les 100g) 16.00

Sur commande – Order only

Loup sauvage entier en croûte de sel ou grillé au bois de fenouil sec Beurre blanc, légumes de saison Whole sea bass in salted crust or grilled in dry fennel, White butter sauce, seasoned vegetables	(les 100g) (pour 2 personnes) 45mn d'attente (for 2 people) 45 mn wait	17.00
---	--	-------

VIANDES DE NOS REGIONS - MEAT

	Euros
Suprême de poulet fermier, crème de gorgonzola et noix Pousses d'épinards, raviole de fromage Free-range chicken breast, gorgonzola cream and walnut Spinach shoots, cheese raviole	44.00
Rond de veau aux mousserons des prés, jus crémé à l'estragon Quelques petits pois et pommes duchesses Veal medallion in mousserons mushroom, creamy jus in tarragon Garden peas, duchesse potatoes	38.00
Filet de bœuf grillé, duxelles et sauce choron Moelleux de panais, gratin de courgettes au parmesan Grilled beef fillet, duxelles mushroom, choron sauce Parsnip flan, zucchini gratin in parmesan	46.00

FROMAGES - CHEESE

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs	18.00
--	-------

DESSERTS

Coque de meringue en abondance, cascade de fruits rouges Meringue shell, mix fresh red fruit	18.00
Macaron comme un éclair, crème aux deux citrons, cubes de mangue sorbet citron Limoncello Macaroon, duo of lemon cream, mango pieces, limoncello sorbet	18.00
Glace vanille en beignets croustillants, brochette de fruits frais, sauce chocolat Crispy fritters of vanilla ice cream, fresh fruit skewer, chocolate sauce	18.00
Galet noix de coco, pain de Gênes citronné, coulant exotique, sorbet passion Coconut pebble, Genoa lemon biscuit, passion fruit sorbet	18.00

(Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte)


Prix Nets Service Compris